

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。
本物の食はすぐそこにありました。



今月は「時代の移り変わりについて、の豆腐造り、豆腐の味」

商店街がなくなり、大型ショッピングセンター、コンビニの時代、そして豆腐業界も寡占化の時代に入りつつあります。二極化の時代です。

「感動の豆腐」「共感の豆腐」「価格の豆腐」三つに分けられる時代と思います。

(1)「感動の豆腐」 無添加、職人手造り、国産

豆腐好きの人が昔のように美味しい豆腐がだんだん無くなってきたね。

とよく言います。豆腐に美味しい大豆を選び、大豆の美味しさを引き出す水を使い、製造の工程でも大豆の美味しさを引出し、上げる製造、職人が心をこめて仕上げたこそ感動の豆腐ができる。ここまでこだわれば、美味しくて、しかも健康によい感動される豆腐と思います。

しかし職人不足、価格が上がる、本当に求めている人が少ない。

理想ではあるけれど、経営としては難しい時代です。

(2)「共感の豆腐」 無添加、機械化、国産

基本的には感動の豆腐造りを守り品質の落ちない範囲で機械を使い、職人不足を補い、量産にできるようにして、時代に合った製法、言葉を変えれば温故知新、的考えです。

職人の考えを持ちながら技術者としての豆腐造り、この造り方で造る人、豆腐を食べてくれる人がお互いに理解でき、感動まで行かないけれど、共感できる豆腐。

(3)「価格の豆腐」 添加物使用、機械化、輸入大豆

価格競争に巻き込まれている豆腐、豆腐も寡占化のみちを余儀なくされて、コストが重要視され、共感の機械化よりも大きい機械により、大量消費にも供給できる機械化豆腐。

豆腐の味だけでなく、砂糖、蜂蜜、油脂、乳化剤などいれて、若い人の洋風化などにも、考えを入れた豆腐が多くみられる感じがします。

(参考意見)

大きく三つに分けてみましたが(40円代の豆腐は別物として)値段的には80円から400円と幅が広いですが、健康を維持し、美味しさも考え、値ごろ感を考えながら選ぶことになると思います。参考になればと思います。

今一番売れているのは「価格の豆腐」と思います。量販店などで下段より、一番多い商品です。70円～130円、70%

二番目が「共感の豆腐」量販店などでも、一步上の商品として、お客様の要望に応えようとしているようです。130円～200円、25%

三番目が「感動の豆腐」専門店のこだわり豆腐。200円～400円、5%
簡単に考えてみましたが、大勢の人は価値観を考えて買い物をしてないと思います。食は命と言います。美味しさ、健康を考えて買い物をしましょう。

「足るを知る」、足るを知ればこそ引き算も解るし、足し算も理解できると思うし、質量の足し算で出来た豆腐は静かな、柔らかい、ものすごい力をもった、健康に良い、美味しい豆腐が出来ると思います。解りやすく表現するのは難しいですね。参考になればと思います。